

Slaninová bezlepková knedľa

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nakrájanú cibuľu osmažíme na masti doružova, pridáme na kocky nakrájané pečivo a spoločne osmažíme. Dáme do misy, zalejeme mliekom, pridáme vajce, nadrobno nakrájanú slaninu, petržlenovú vňať, múku, osolíme a necháme asi 15 minút odpočinúť. Potom tvarujeme knedle a varíme ich v slanej vode 15 – 20 minút.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Váhalova slanina** - 200 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 240 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Sadlo** - 40 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 240 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

